

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて 故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。 お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げ の販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店(修理申出先)やメーカーへ 送付した場合の送料等はお客さまの負担となります。

*		•			*	お	買	V)	上	げ	Н	保	証	期	間
※型名					平月	戓	年	•	月		Ħ	本	体:	1	年
* ;	ごも	主所	₹	 	•					•					
※お客様	ごう	宇名													様
※ 販	住	所													
※販売店	店	名						1	電話						

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

- 1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
- (イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
- (ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
- (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
- (二)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
- (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
- (へ)本書のご提示がない場合。
- (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
- 2.この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- 4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の23ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 5.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
- 6. 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.
- ●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。 したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保 証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の23ペ ージの日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口にお問い合わせください。
- ●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

株式会社 日立製作所

〒105-8430 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03) 3502-2111

NH213890-01 2001-06(H)

取扱説明書・料理集

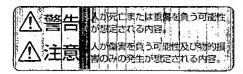
RZ-XS10形/RZ-XS18形

家庭用



安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。



絵表示の例



〇記号は「禁止」(しないでください)を示します。



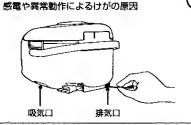
-●記号は「強制」(必ずしてください)を示します。

改造はしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり 修理をしない

火災・感電・けがの原因

修理はお買い上げの販売店または日立家電品の お客様ご相談窓口にご相談ください

吸排気口やすき間にピンや針金などの金属 物等、異物を入れない



子供だけで使用させたり、幼児の手の届く ところで使用しない

感電・やけど・けがの原因

コードやプラグが傷んでいたり、コンセン トの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因

交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因

水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因



ブラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着 している場合はよく拭く

火災の原因



定格15A以上のコンセントを単独で使用する 他の器具と併用すると分岐コンセント部の異常

発熱による発火の原因

発煙・火災の原因



プラグはコンセントの奥までしっかり 差し込む



ぬれた手でブラグの抜き差しはしない 感電の原因





コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げ たり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、 高温部に近づけたり、重いものをのせたり、は さみ込んだりしない

コードが破損し、感電・火災の原因

炊飯中は絶対にふたを開けない やけどの原因



水のかかるところや、火気の近くでは使用 しない 感電・濃電の原因



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用

火災の原因

しない

専用の内がま以外は使用しない 過熱・異常動作の原因

内がまとっ手で本体を持ち運ばない ふたを閉め、本体のハンドルを持つ けがややけどの原因



蒸気口に手を触れない

やけどの恐れ 特に乳幼児には触れさせない

使用中や使用直後は、内がまとっ手や 調圧キャップなどの高温部に触れない やけどの原因、特に乳幼児には触れさせない

本体を持ち運ぶときは、フックボタン に触れない ふたが開いて、けがややけどの原因



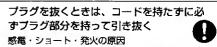
使用時以外は、ブラグをコンセントから抜く

絶縁劣化による感電・漏電による火災・ やけど・けがの原因



心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、 本製品の使用にあたっては、疾師とよくご 相談ください

本製品の動作がベースメーカーに影響を 与えることがあるため



コードを巻き取るときは、ブラグを持って おこなう

コードがあたってけがの原因



高温部に触れ、やけどの恐れ 壁や家具の近くで使わない また、キッチン用収納棚等を使用するときは、

お手入れは本体が冷めてから行う

中に蒸気がこもらないようにする

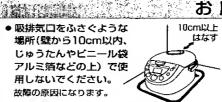
蒸気または熱で壁や家具を傷め、

変色・変形の原因



お願いはおります。

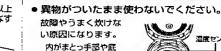
吸排気口をふさぐような 場所(壁から10cm以内、 じゅうたんやビニール袋 アルミ箔などの上)で使 用しないでください。 故障の原因になります。



ふきんやタオル等、ふたを 覆った状態で使わないでく ださい。 変色・変形・故障の原因に

なります。

● 磁気に弱いものを近づけないでください。 キャッシュカード・自動改札用定期券・カセット テープなどの記憶が消える恐れがあります。 またテレビ・ラジオ・インターホン・コードレス 電話の雑音の原因となる恐れがあります。





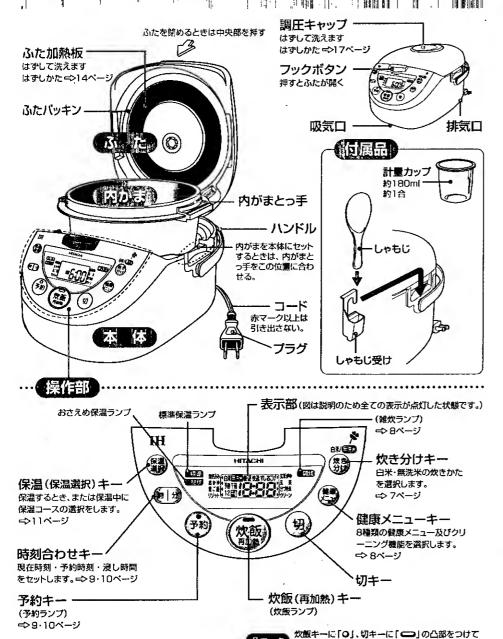


●内がまを直火にかけたり電子レンジで加熱 しないでください。 内がまとっ手が変形したり、フッ素被膜がはが れる原因になります。

● 炊飯中はハンドルを立てた り、本体を持ち運ばないで ください。 蒸気が出てやけどの 原因になります。



各部のなまえ



目の不自由な方々に対して配慮してあります。

ごはんを炊く前に

進備 *雑炊は8ページを参照

例) 白米 で3カップのお米を炊くとき



付属の計量カップでお米をはかる

●すりきり1杯が約180ml(約1合)です。







お米を研ぐ

無洗米を使用する場合 は、水でサッとすすぐ ようにおすすめします。



①たっぷりの水でサッと かき混ぜ、水を素早く 捨てる。



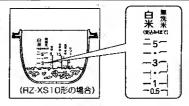
②「研ぐ→洗い流す」を くり返し、水がきれい になるまで洗う。

お願い

- ◆十分に洗い流してください。 (おこげが出来たり、ヌカ臭 くなる原因)
- ◆ 泡立て器などを使わないでく ださい。

(フッ素被膜がはがれる原因)

メニューに合った 水位目盛で 水加減をする



お願い

- お米は水平にならしてくださ い。(炊きむらの原因)
- お米を平らにならし、水平な ところで水加減してくださ
- お湯やpH9を超えるアルカ リ水は使わないでください。 (べちゃつきの原因)

内がまを、本体にセットする



お願い

● 内がまのまわり、底の水気 異物をふき取ってください。

ふたを閉め プラグを差し込む



お願い

- ♪ ふた加熱板・調圧キャップがついているか確か めてください。
- ◆ ふたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと 確実に閉めてください。

メロディーとブザーの切り替えかた

●炊飯開始と炊きあがりを メロディーでお知らせし ます。

●次の方法でメロディーの 標準と低音及びブザーを 切り替えられます。

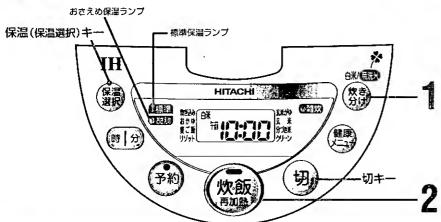


メロディー音(標準)← メロディー音(低音) 鳴った音に 切り替え完了





ごはんの炊きかた「自米/無洗米



炊飯容量と炊きあがるまでの時間の目安

わまひま	炊館	炊きあがるまでの	
炊き分け	RZ-XS10	RZ-XS18	時間の自安
白 米 無洗米	0.5~5.5 カップ (無洗米は5.0カップまで)	1.0~10.0 カップ (無洗米は9.0カップまで)	40~60分
白米 無洗米 軟	1.0~5.5 カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0~10.0 カップ (無洗米は9.0カップまで)	45~65分
白米 無洗米	1.0~5.5 カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0~10.0 カップ (無洗米は9.0カップまで)	35~55分
白米 無洗米 快速	1.0~5.5 カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0~10.0 カップ (無洗米は9.0カップまで)	22~38分
白 米 無洗米	1.0~5.5 カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0~10.0 カップ (無洗米は9.0カップまで)	34~55分
白 米 おこげ	1.0~5.5 カップ (無洗米は5.0カップまで)	2.0~10.0 カップ (無洗米は9.0カップまで)	40~60分

※無洗米は、研がない分だけ1カップのお米の量が多く、炊きあがりのごはんの量が多くなりますので、最大炊飯量は上記 の通りとしてください。

- ●おこげは通常の白米より焦げ目をつけるコースで
- ●焦げめが少し硬くなります。

- ●急いで炊きたい場合にご使用ください。(炊き上 がりが少しかためになることがあります。)
- ●最少炊飯量 (RZ-XS10:0.5カップ、RZ-XS18: 1カップ)は 快速 で炊飯しないでくだ さい。かためになったり、ふきこぼれたりするこ とがあります。

孫無洗米 →13ページ 1

- ●付属の計量カップでお米をはかり、無洗米の水位 目盛で水加減してください。
- ●無洗米で「すしめし」を炊く場合は、白米の水位 月盛で水加減してください。

- ●長時間の保温はしないでください。 においや変色の原因になります。
 - 標準保温のとき……12時間まで おさえめ保温のとき……24時間まで
- ●保温中は、つゆがふたの内側・ふたバッキン・内が まにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障 ではありません。

軟(やわらかめ)/硬(かため)/快速/すし/おこげ

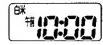
炊き分けの設定内容 を確認する



12種類の炊き分けが選択できます。

Ì	自米 (ふつう) 自米・教 (やわらかめ) 自米・硬 (かため) 自米・快速 自米・すし 自米・おこげ	無洗米(ふつう)
1	白米・軟(やわらかめ)	無洗米・軟(やわらかめ)
1	白米・硬(かため)	無洗米・硬 (かため)
1	白米・快速	無洗米·快速
	白米・すし	無洗米・すし
1	白米・おこげ	無洗米・おこげ

■ブラグを差し込むと、現在 選択されている炊き分けの 設定を表示します。



〈例〉 白米 が選択されている場合

補リー・アリア

11-1-11

- ^{(炊き})を押して、炊き分け 白米自然製菓便味ずれたげ を選択してください。押すん点滅 ごとに切り替わります。
- ●点滅が選択している炊き分けです。 | 白米||の[(ふつう)・軟・硬・おこげ] および| 無洗米||の[(ふつう)・軟・ 硬・おこげ」は一度設定すると、次回もその設定を記憶しています。 「白米」の[快速·すし]および「無洗米」の[快速·すし]は記憶しません。 次回は「白米(ふつう)」または「無洗米(ふつう)」に戻ります。





メロディー(ブザー)が鳴って 炊飯がはじまります。



回転表示が約3秒で残時間表示に変わる。

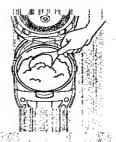
〈例〉残時間40分の場合

●表示部に炊きあがりまでの残時間(目安)を、分単位で表示します。

炊きあがりまでの残時間表示

- 表示する残時間は目安であり、炊き分け、水温などの条件により 毎回同じ時間にはなりません。
- ◆本体が温かい場合などは、残時間表示が出ない場合があります。 (現在時刻の表示になります。) 炊飯ランブが点灯していれば炊飯 中です。
- 炊きあがりメロディー(ブザー) が鳴ったら

すぐに、ごはんをほぐす



■保温ランプが点灯し、自動的 に保温

● 保温 の設定の切り替えは11ページ を参照してください。



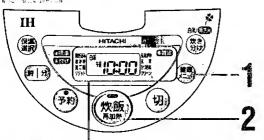


- ●表示部に保温経過時間をOh~24h まで1時間単位で表示します。 (25時間以上になると現在時刻の表示 になります。)
- 炊きあがったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れ ている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱の特 長で、内がま自体が発熱し、こはんをつつみ込んで炊きあげるた めです。

ごはんがなくなったら→(切)を押し、プラグを抜く。



ごはんの炊きかた 健康×===



- ●保温中のごはんや、冷やごはんで作ります ●火の通りにくい具を入れるときは、あらか じめ火を通しておいてください。
- ●レトルトパックのリゾットのあたために便利です。

	E .					
健康・栄養 メニュー	表示	使用する 水位目盛	数 数 图 22 2 2 3 1 1 1 1 1		炊きあがりまでの 時間の目安	料 理 集 参照ページ
11 雑 炊	- 色維次		こはん600gまで	ごはん900gまで 注1)	4~12分	19ページ
四炊き込み(おこわ) 注3)	#ID:D	炊込み	1~4カップ	2~7カップ	50~65分	19、21ベージ
Tall and the late I	E *10:0	おかゆ	0.5~ 1.5カップ ^{注4)}	1~2.5カップ _{達4)}	55~75分	20ページ
4麦こはん	10:0	麦ごはん	1~4カップ	2~7カップ	55~65分	21ページ
15リゾット		リゾット	0.5~ 1カップ	1~2カップ	30~45分	19ページ
6玄米がゆ	0:00	玄米がゆ	0.5~ 1カップ	0.5~1.5カップ	105~135分	20ベージ
包玄 米	0:00	玄 米	1~4カップ	2~7カップ	90~110分	20ページ
日分づき米 (3分~7分づき)	000	分づき米	1~4カップ	2~7カップ	55~65分	分づき米について 13ページ

注1) ごはんの重さの目安、茶わんに1杯で約200g 注2) 冷やごはんからの場合、約4分程度長くなります。また、入れる具によっても多少変わります。 注3) おこわは炊き込みで炊いてください。 注4) 5分がゆを炊く場合は、お米の置を約半分にしてください。

ボタンを押すと雑炊ランプ点減→炊き込み→お かゆ→麦ごはん→リゾット→玄米がゆ→玄米→ 分づき米→クリーンの順に三角マークが移動し クリーンの次は雑炊ランプ点滅に戻ります。炊飯するメ ニューを選択してください。

・健康メニューは、一度設定すると次回もその設定を記 憶しています。

お原じる ● クリーンは、お手入れのための機能です。 炊飯はしないでください。 🖈 15ページ

炊飯がはじまります。

炊きあがりまでの残時間は表示しません。

メロディー(ブザー)が鳴り、 「保温ランプ」が点灯したら、 出来上がり。

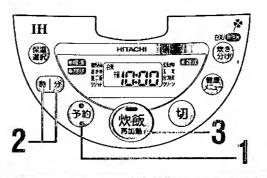
できあがったら、なるべくお早めにお召しあがりく ださい。

健康メニューの保温はしないでください。 (変色や、においの原因)

ごはんがなくなったら **→** (切)を押し、プラグを抜く。



予約炊飯のしかた 予約炊飯



予約できない時間(すぐに炊飯を始める)								
炊き分	けメニ:	ı —		£	康	メニュー	-	
メニュー	現在開	刻から	_	==		現在銀	刻から	
^ <u>_</u>	R2-XS10	RZ-XS18	_		_	RZ-XS10 RZ-XS18		
白 米 (ふつう) 無洗米	58分 以内	65分 以内	Ħ	か	Ø	72分以内	75分	
白米軟無洗米軟	63分 以内	70分 以内	麦	こは	ь	65分	65分	
白 米 無洗米 便	52分以内	55分 以内	 77	米が	м	120分	135分	
白 米 快速	45分 以内	43分以内	X	* D		以内	以内	
白 米 無洗米すし	60分	60分	玄		Ж	110分以內	105分	
白米おごげ無洗米	58分以内	65分	쉵	づき	*	70分 以内	65分 以内	

食べたい時刻に炊きあげるとき(予約炊飯)

例) 予約1 に炊きあがり時刻を午前7:30と予約する場合

現在時刻が合っていることを 確認してから



●(予約)を押す毎に

予約1→予約2→漫し時間 の表示にかわります。

●炊き分け設定 (7ページ) または健康メニュー設定 (Bページ) を確認してください。

を押して (時 | 分) 炊きあがり時刻を 合わせる

● (時 は 1 時間単位で、

分)は10分単位で進みます。

強領 一

- ●押し続けると、早送りになります。
- ●一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶しています。
- ●午前と午後を間違えないように注意してください。

を押す



- ●ブザーが鳴り、予約ランプが 点灯。→予約完了。
- (炊飯) を押さずにおくと、 約10分後に表示されている予 約が自動的にスタートします。



※予約炊飯の場合、炊きあ がるまで予約した時刻 を表示します。

- ●予約の取り消しは (切)を押してください。
- ●予約2 にセットするときも、同じ要領で行います。

浸し炊飯

●2種類の予約時刻を記憶できます。 「予約1と2」によく使う時刻を記憶させると便利です。 次回からは



●浸し中の温度を制御し、お米に水を充 分吸わせておいしく炊きあげます。 浸す時間の目安は夏場30分程度、 冬場60分程度をおすすめします。 予約炊飯との組合せはできません。

お米を浸してから炊くとき(浸し炊飯)

例) 60分浸してから炊く場合







|予約1|→|予約2|→|浸し時間|の表示にかわります。

- ●炊き分け設定(7ページ)または健康・栄養メニュー設定 (8ページ)を確認してください。
- ●浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

を押して、浸し時間を 合わせる

●押す毎に以下の順で 時間が変わる



30分→40分→50分→60分→10分→20分 の順に表示がかわります。



50 浸し中は炊き始めまでの残時間

を分単位で表示

約10分後に表示されている

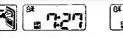
浸し時間で浸し炊飯が自動的にスタートします。

●炊飯を開始すると、炊飯ランブが点灯します。

お願い

- 予約は12時間以内を目安にしてくだ さい。(お米の変質を防ぐため)
- 具や調味料の入るものは予約炊飯・ 浸し炊飯をしないでください。 (沈殿してうまく炊けない)

現在時刻の合わせかた ●午前と午後を隧道えないよう注意してください。







1.プラグを差し込む

0.5秒間押す (時刻が点滅)

2. (*) または」か を 3. (*) および か で 時刻を合わせる (キー操作後、5秒で点蓋 が点灯に変わると、完了)

時計は工場出荷時から動いていますが、室温により1カ月に最大約120秒の誤差がでることがあります。 ずれているときは、例を参考にして合わせてください。

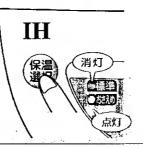
保温について

おさえめ保温

det

*ごはんの温度を下げて、乾燥を防ぎます。

保温中に(騒漫)を押す



- ●おさえめ保温を選択すると、次回もその設定を記憶 しています。
- ●おさえめ保温中は、つゆがふたの内側、ふたパッキン、 内がまにつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障 ではありません。
- ●もう一度(緊急)を押すと、標準保温に戻ります。

保温中のごはんの再加熱

*保温中のごはんをさらに温めたいとき

ごはんをほぐして、 平らにする

の頭は

● ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてく ださい。(加熱ムラの原因)

保温中に



- ●炊飯ランプが点滅し、再加熱を行います。
- ●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいと きは、ブザーが鳴り再加熱できません。
- ●途中で止めるときは (切)を押してください。 保温に戻すときは、さらに(保護)を押してください。



お願い

- 何度もくり返して再加熱しないでください。(乾燥やおこ げの原因)
- ◆冷めたごはんの温めなおしはしないでください。

メロディー(ブザー)が鳴って、 炊飯ランプが消えたら再加熱終了です。(約6分)

音で確認できる時刻合わせ操作

時計の時刻合わせ・予約の時刻合わせの操作は音で確認できる操作方法に切り替えることができます。これは特に 目の不自由な方々にむいた機能です。

音で確認できる操作の選びかた

(工場出荷時は通常の操作方法に設定されています。)

●内がまをセットした状態でおこなってください。

ピッと鳴って保温になる

ブザーが短く8回鳴る

を押す

約5秒間押す

低い音でピッと鳴って保温が 切れる

通常の操作方法に戻すときも同じ方法です。このとき2の操作時のブザーは1回だけ鳴ります。

- ●「音で確認できる時刻合わせ操作」は一度切り替えるとブラグを抜いても記憶しています。
- ●「音で確認できる時刻合わせ操作」へ切り替えると、以下の通り初期状態となります。

炊き分け:「白米(ふつう)」、健康メニュー:雑炊 予約1: 「午前6:00」、予約2: 「午後6:00」、浸し: 「30分」

「音で確認できる時刻合わせ操作」を選んだときは、以下の操作方法に変わります。

現在時刻の合わせかた。

(時刻合わせは、「切」の状態のときに行ってください。)

を約5秒間押す

で時刻を合わせる

合わせを終了する

ピッと鳴って「時刻合わせ」の 設定になります。

キーを押し続けても、早送りし ません。

ピッと鳴って「時刻合わせ」が 終了します。

● 時刻合わせ中に (素調)を0.5秒間押すと、ブザーがビビッと2回鳴って、午後0:00(正午)になります。

予約時刻の合わせかた

基本操作は9・10ページの「予約炊飯のしかた」と同じです。以下が通常の操作方法と異なります。

- 記憶している予約時刻・浸し時間を変えるとき、キーを押し続けても早送りしません。
- 予約時刻・浸し時間を合わせているときに、(保護)を0.5秒間押すと、ブザーがビビッと2回鳴って、合わせてい る時刻を初期状態に戻すことができます。

予約1: 「午前6:00」、予約2: 「午後6:00」、浸し: 「30分」

おいしく食べるひとくふう

おいしく炊くには

- ●お米は最初の水をいち早く吸収し ●必ず、付属の計量カップ(約180ml) ではかってください。 ●計量米びつは、付属の計量カップ
- (約180ml) の壁と異なる場合があ り、使いかたによっては誤差が でることがあります。

お米は正しくはかる

等某人并为它可公

- ます。ヌカのにおいがつかない ように最初の水は手早く捨てま しょう。
- ●研いだ後は、水がきれいになるま で十分洗いましょう。

炊きあがったらほぐす

- ●底のほうからごはんをつぶさな いように、大きく掘りおこすよ うにほぐします。 余分な水分が逃げ、ふっくらお いしくなります。
- ●炊きあがった後、そのまま保温 する場合でも必ずほぐしてくだ

おいしく保温

少量のごはんは

- ●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内が まの中央に盛るようにしてください。
- ●長時間保温すると、ごはんが乾燥して黄変し、風 味が損なわれます。

保温時間が長くなりそうなとき (12時間を超えそ うなとき) や、白米以外のごはんは、ラップに包ん で冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいし く食べられます。

おいしく保温するために 次の保温はやめましょう

- ●12時間以上の標準保温、24時間以上のおさえめ
- ●冷めたごはんの温め直しやごはんのつぎたし。
- ●しゃもじを入れたままの保温。
- ●白米以外(炊き込み、おこわ、玄米、おかゆ、 雑炊など)の保温。
- ●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

お米の知識

分づき米とは

3分づき米



5分づき米

分づき米とは、上図のように、精米するときに栄養 素を残したお米のことです。

7分づき米

3分づき、5分づき、7分づきとも「分づき米」の水 位目盛で、健康メニューの「分づき米」で炊いてくだ

水加減と炊き分け

●お米の種類やお好みに合わせて水加減をしてくだ

お米の種類	水加減	炊き分け
軟質米		白米(ふつう)
新米	白米の水位目盛どおり	日本(のフラ)
硬質米	日本の水位日盤とのり	
胚芽米		
古 米	白米の水位目盛よりやや多め	白米・軟
長 粒 種 (輸入米)	1カップあたり白米の水位 目盛より約30ml多め	

無洗米とは

- ●「無洗米」とは、洗わず(研がず)に炊けるお米のことで、普通に精米した場合に米粒の表面に残る細かいヌカを取り除いてあります。
- ●「無洗米」の製法・銘柄の種類によって炊きあがりに差がでる場合がありますので、水加減やお米の畳はお好みで調整してください。
- ●地域によって「無洗米」が入手しにくい場合もあります。
- ●「無洗米」は、焦げめがつく場合があります。

なぜおこげができるの?

炊きあがったごはんの余分な水分をとり、香ばしさと風味を生み出すためです。おこげが気になる方は、洗米のとき十分にお米 を洗い、米ヌカをよく落としてから炊いてください。また白米以外のごはんや輸入米を炊くとおこげができやすくなります。



●お手入れするときは、必ずブラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

●ベンジンやシンナー、みがき粉、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)

固く絞ったふきんでふく。

ふた加熱板

ふたからはずして、食器用洗剤を使いスポンジ などのやわらかいもので洗い、水をふき取る。

置はずしかた



● つまみ部(両側)の 下側にあるボタン を押しながら手前 へはずす。

● ふたパッキンは外 れません。

図取り付けかた



①フックをふたの切 欠きに差し込み、

②つまみ部(両側) を「パチン」と音 がするまで押し込

お願い

- ふた加熱板は分解しないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い器は使わないで ください。

内側は、スポンジなどのやわらかいもので洗う。外側は、洗って 水気をふき取り、さびがでたらナイロンたわしでこすり落とす。

- 変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはて いねいにお願いします。
- フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。 ※付属のしゃもじを使う ※スプーンや茶わんなどを入れて洗わない 機能は使わない め内側は、みがき粉やたわしで洗わない
- フッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いくだ

使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の 支障はありません。

温度センサー

こびりつきができたら、細かい紙ヤスリ (600番程度) に水をつけてこすり落と し、固く絞ったふきんでふき取る。

しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ

食器用洗剤を使い、スポンジなどのやわ らかいもので洗う。



本体からはずして、食器用洗剤を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

爾はずしかた ①本体から取りはずします。



②図のようにもち、キャップ本体 の▲マークを「はずす」の方向に 回し、カバーの▲マークと位置を 合わせるとはずれる。



■取りつけかた ①パッキンをカバーの溝に入れる。

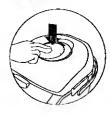
バッキン

②キャップ本体の▲マークをカバー の▲マークと位置を合わせ、3ヶ所 の爪を確実にはめ込み「しめる」の 方向に回してカバーの

マークの 位置まで回して取りつける。



③調圧キャップの中央部を押さえ て、確実に差し込む。



お願い●キャップ本体は分解しないでください。

においや汚れが取れにくい場合は(クリーニング機能)

炊き込みごはん・雑炊や保温の後のにおいが気になるときや、ふた加熱板・調圧キャップの汚れ が落ちにくいときに使います。

關使いかた

爪(3ヶ所)

内がまに水を入れる

- ●水の置は、RZ-XS10では「白米」の水位目盛1まで、 RZ-XS18では「白米」の水位目盛2まで。
- ●水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。
- を押して クリーン を選択する



- ●クリーニング開始をメロディー(ブザー)でお知ら せします。(残時間表示はしません)
- ■メロディー(ブザー)が鳴り、「保温ランプ」が点灯 したら、クリーニング完了。(約20分かかります。)
- ●クリーニング直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっ ていますので、(切)を押して(保温を止めて)、本体が 冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
- ●においによっては、完全に落ちないものもあります。

修理サービスを依頼される前に、次の点をお調べください。

お調べいただくこと こんなとき	がえた	te	17		たれ	Ę E	Æ	炊飯中にふたを開けた	停電があった	こ足配線をした延長コードの使用、た	くさな	は旧時間以上した	ら「切」キーを押した。
	5	5	14	14	14	15	7 . 8		•	-	7 -11	6-8-11	-
炊 かたすぎる さあ しんが残る(生煮えになる)				•			•	•	•	•	-		•
はが やわらかすぎる	•		•		-		•	•	0	•	•		
がたにおう		•			•								
ひどくこげる		•	0							•			L
ふきこぼれる	•	•	0	•	•	•	•					ļ	
蒸気口以外から蒸気がもれる		<u> </u>		•	 _				_			-	_
ご保 は温 黄変する	•				-	•			•				•
がの かたくなる		•	•	•	+			_	 		-	0	
多量につゆがつく	-	 		┪	+	_					-	_	
キー操作できない	a rti	がまり	+3 -		4.6	141++	-+/+/-		~/				
十一無下ででない				ています. 点灯して									
使用中に音がする	●保 ●[7] ●炊 熟	温ラ (一ン 飯、) の音	ンプが, 」と音か 夏し、伊 で異常で		いません 、内部の 「カチッ させん。	か?~ の熱をタ 」また!	・ ()を へ逃が は「ジー	押し すた -」と	てくが かにこ 音が	ださい。 ファンだ するこ	・ が回って とがあ		
	●保 ● (プ) ● 炊 熟 炊	温ラ (ーン) 飯、) の音で 飯中!	ンプが) 」と音か 夏し、伊 で異常で は、間久	点灯して がするのは に温時は、 なありま	いません 、内部の 「カチッ させん。 の出る	か?¬ の熱をタ 」また! 音がしま	・図を へ逃が は「ジ- :すが、	押し すた 一」と 異常	てくだ めにこ 音が ではる	ださい。 ファンカ するこ 5りませ	が回って とがあ せん。	りますが	、IH加
使用中に音がする	●保 ●欠款 ●炊款 ● 切	温ラ が一次 飯、が の音の 飯中に 年期	ンプがり し、音が 受し、例 で異常で は、間外 か合って	点灯して がするのは R温時は、 ではありま で的に蒸気	いません 、内部の 「カチッ せん。 での出るで 約時間の	か? ¬ の熱をタ 」また! 音がしま 干前・午後	(明)を トへ逃が は「ジー ますが、 をが合って	押しすた。」と	てくだ めにこ 音が ではる	ださい。 ファンカ するこ 5りませ	が回って とがあ せん。	りますが	、IH加
使用中に音がする 予約時刻に炊けない	●保●□炊熟炊 現 ・炊	温ラン版の新の一次の一次の一次の一次の一次の一次の一次の一次の一次の一次の一次の一次の一次の	ンプが! 」とも、 受異に は、 は、 は合って を に に に に に に に に に に に に に	点灯していするのは 記温時は、 記はありま で的に蒸気 いるか、予	いません 、内部の 「カチッ でした。 での出るで うり時間の までの間	か? の熟をタ 」またし 音がしま 干前・午餐	例を 小逃がは「ジー すが、 が合って します	押し すた。 異常 いる。	てくだ かにご 音が ではる か確認	ださい。 ファンだ するこ 5りませ	が回って とがあ せん。 ごさい。	りますが →9·10ベ-	、IH加
使用中に音がする 予約時刻に炊けない 炊飯開始すると{ }の表示がまわる 炊飯残時間表示が、一度に数分進 んだり、止まったりして、時間ど	●保●「炊熟炊 現 炊 お	温ランを動のをはいる。	ンプがり」と音が見います。例如のでは、例如のでは、例如のでは、例如のでは、が合っています。	点灯していするのは 設温時は、ではありまで的に蒸気 いるか、予	いません: 、内部の 「カチットせん。」 「カチットせん。」 「から 当時間の までの間 までの間	か? の熟を り また が しま 一前・午旬 い 中で、	(9)を へ逃が は「ジー すが、 が合っす 残時間	押しすたと、常いる。	てくだめにご 音がではなか確認	ださい。 ファンか するこ 5りませ してくか	が回って とがあ せん。 ごさい。	りますが →9·10ベ-	、IH加
使用中に音がする 予約時刻に炊けない 炊飯開始すると{ }の表示がまわる 炊飯残時間表示が、一度に数分進 んだり、止まったりして、時間ど おりに炊けない	●保に炊熟炊現炊お本お	温ランをの一般の一般である。	ンプが対しています。	点灯していずるのは、記録時は、記録ありままで的に蒸気でいるか、予表示する	いません。、カチッ・はの出るの間のある。がある。	か? ¬ か熟をタ 」またしま 音がしま 音がいま い で、 は で、 が は で、 が は た に い に い に い に い に い に り に り に り に り に り	(B)を は「ジー すが、 が合って します 低いこ	押したと常いるがと場が合	てくだめにご 音が では 認 か あ あ か あ り か あ か あ	ださい。 ファンたするこ 5りませ してくた ことが ます。)ます。	が回って とがあ せん。 ごさい。 ありま	りますが →9·10ペー す。	、IH加 -ジ参照 - ごなく
使用中に音がする 予約時刻に炊けない 炊飯開始すると{ }の表示がまわる 炊飯残時間表示が、一度に数分進 んだり、止まったりして、時間ど おりに炊けない 炊飯残時間表示が出ない	● 保	温力飯の飯田飯い体求りがめます。	ンプが 音のでは、が 時 く 温をすの かいました としま から で かい あまれ かいま かい かま はい かいま かい かい ままれ かい ほうしゅう かい	点灯しています。 に混らのは、 に混らしまで的に、 ではいるか、予 表示する あげるた。 ときは、 に炊飯す	いません。いません。いません。いまでは、いまでは、いったが、いったが、いったが、いったが、いったが、いったが、いったが、いったが	か?「かきない」という。 からない からない からない かいかい 回転 でいた はんしょく おいま かいかい かいかい かい かいかい かいかい かいがい かいがい かいがい	(男)を いきすが、 は「ジー はしますが、 します間 ないこるを などがするを	押すす。異いるが、と場使っいのでは、	てくがにか おっちがし てい あがし てい	ださい。 ファンた 5 りません ことが ままださい ままださい ません;	が回って さん。 ささい。 で使用 い。→1	りますが →9·10ペー す。	、IH加 -ジ参照 - ごなく
使用中に音がする 予約時刻に炊けない 炊飯開始すると{ }の表示がまわる 炊飯残時間表示が、一度に致分進 んだり、止まったりして、時間ど おりに炊けない 炊飯残時間表示が出ない 炊飯するとき、においがする ふたが閉まりにくい ふたが閉まりにくい	● () () () () () () () () () (温力飯の飯 西 飯 い 体 求り がたこれ 大い かい かままが 表時	ンプが計算を表すの時では、一定のでは、からいでは、一定のでは、からいでは、一定のでは、一定では、一定では、一定では、一定では、一定では、一定では、一定では、一定	点灯しているかは、 ははありままでいるか、予る を対するたけるなかにしているか、できたいなのでは、 を対するたけるなができた。 はなながらしているが、できたいできた。 はなながらいでは、 はながいできた。 はなながらいできた。 はなながらいできた。 はなながらいできた。 はなながらいできた。 はなながらいできた。 はなながらいるか、そのできた。 はなながらいるが、そのできた。 はなながらいるが、そのできた。 はなながらいるが、そのできた。 はなながらいるが、そのできた。 はなながらいるが、そのできた。 はなながらいるが、そのできた。 はなながらいるが、そのできた。 はなながらい。 となながらもなながらい。 となながらもなながらい。 となながらもなながらもなながらもなながらもなながらもなながらもなながら。 となながらもなながらもながらもながらもながらもながらもながらもながらもながらもなが	いま内チット いまり あまず いまり でした いまり かまい できょう かまい にい いっぱい かまい にい いっぱい はい かい はい かい はい かい はい かい はい かい はい	か?「を を を を を を を を を を を を を を を を を を を	・図を (へは すが、 しますが、 がします はいず能どすかり かはまで10~	押す」 異い。 が と場使つ?まくしたと 常る 変 が合用い→すぎ	てくだいます ではない をいまかん あいまい こうかん こうかん こうかん こうかん こうかん こうかん こうかん こうかん	ごさい、ファンカン ちりません かい ここま まだだませんがい ままだ まんだましてい かいまん まんだ まんじもん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かんしん かん	。 が回ってあ がと があ があ があ で で ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	かますが →9·10ペー す。 用とともは 5ページ	、旧加一ジ参照
使用中に音がする 予約時刻に炊けない 炊飯開始すると{ }の表示がまわる 炊飯預時間表示が、一度に数分進 んだり、止まったりして、時間ど おりに炊けない 炊飯残時間表示が出ない 炊飯残時間表示が出ない 炊飯するとき、においがする ふたが閉まりにくい	・保口炊熟炊 現 炊・ 本 おな 内ふ パ現プウ	温力飯の飯、旺、飯、い、「体」求りがた。これラム、一つ、一つ、一つ、一つ、一つ、一つ、一つ、一つ、一つ、一つ、一、一、一、一、	ン」見では、が、時、く、温、多が、段散、示別、投のかり、音、常関、って、を、い、最気、縁(な)と科でのでい、野のでい、野のでい、野ので、野ので、野ので、野ので、野ので、野ので、野ので、野ので、野ので、	点が見ばない。 はではない。 はではない。 ないでは、 ないでは、 ないでは、 ないでは、 ないでは、 ないでは、 ないでは、 ないできない。 ないできないできない。 ないできないできないできない。 ないできないできないできないできない。 ないできないできないできない。 ないできないできないできない。 ないできないできないできない。 ないできないできないできないできないできないできないできないできないできないでき	いま、内チ、のおりますが、関連を対していまり、「世帯での、関連をクレークをしている。」では、大きのでは、対象を対していません。	か? 「	・ (場を) はいず能 はいず能 はいずない ない ます 間 こるを がいすな はいず ないが 表 ないが しゅう 表 欠 しい 表 欠 しい 表 欠 しい また しい また しゃ	押す」 異い。 が と場使つ?まくに・	てくだい かん あがして 1 ・ ジャ 3 は 1 を 1 ・ ジャ 3 は 1 ・ ジャ 4 で 1 ・ ジャ 5 もは で 1 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	でファる ちりし こと まつまだ せいかん かいかん まくん がい すっかん まくれ はきまい しんき	。 が回ってある。 ささし、。 を使っている。 では、これで、かい、かい、かい、かい、ない、かい、ない、ない、ない、ない、ない、ない、ない、ない、ない、ない、ない、ない、ない	りますが →9·10ペー す。 弱とともは 5ページ 或している 空時刻を含	、IH加 ージ参照 こなく 参照
使用中に音がする 予約時刻に炊けない 炊飯開始すると{ }の表示がまわる 炊飯残時間表示が、一度に致分進 んだり、止まったりして、時間ど おりに炊けない 炊飯残時間表示が出ない 炊飯するとき、においがする ふたが閉まりにくい ふたが閉まりにくい	● (保) (温 一飯の飯 旺 飯 い 体 求り がた こ 在ラムい長ラーン、音中 矧 残 し が めま ま加 表時 グ電きコー	ン 」 曼 で ま が 時 く 温 多 す の 験 示 例 扱の わ い う で い ま で い ま で い ま で い で い か で い か で の じ か か で の じ か か で の じ か か で の じ か か で の じ か か で の じ か か で の じ か で の し か で の で の で の で の で の で の で の で の で の で	点灯しているは、 ははあります。 を見ばない。 はなるだけるは、 はなるだけるはななだけん。 はなるだけるはなるだけん。 はなるだけるはなるだけん。 はなるだけん。 はなるはなるだけん。 はなるはなるはない。 はなるはない。 はなるはない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。 はない。	いま内チ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	か? かか か か か か か か か か か か か か か か か か か	(9) を述り、 からっま 間 いって であたい である ま に 1 変 吹った で で で で で で で で で で で で で で で で で で で	押す」 異 い。 が と 場使 つ? まくに・坂圧したと 常 る 変 が 合用 い ユ すシな保証が	ていの音 は 鑑しる しり おく いいへ 紫合で電常に 異常に	ごファンカ ファンカ ちり して こ ますす。 し はき 沙に し と きま ま し し と きま す き し し き き き と し と き き と し き 沙 に し き 沙 に し き シ に し き シ に し シ も こ と し き シ と し と り と し き シ と し と し き シ と し と し き シ と し と し と し と し と し と し と し と し と し と	。 が回ってある。 ささし、。 ままで使って、 ので、ので、 ので、ので、 ので、ので、 ので、ので、 ので、ので、 ので、ので、 ので、ので、 ので、ので、 ので、これで、 ので、 ので、 ので、 ので、 ので、 ので、 ので、 の	りますが →9·10ペー す。 耐とともは 5ページ 或している 空時刻を合 傾くださし	、IH加 ージ参照 こなく 参照

- ■以上の点をお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お求めになった販売店などにご相談ください。
- ■内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お求めになった販売店などで新しくお買い求めください。
- ●1.0Lタイプ(ウチガマ: RZ-XS10-001) 6.600円 ●1.9Lタイプ(ウチガマ: RZ-XS18-001) 7.400円(89) 平成13年8月駅在)

使用中、停電に なったとき

多炊飯中

《保温中》

再通電後、炊飯を続けます。 再通電後、保温を続けます。

(ごはんが冷めたときは、保温をやめます。) を続けます。

予約(浸し)中: 再通電後、予約(浸し)

形		名	RZ-XS10	RZ-XS18
炊	飯容	屋.	0.09L (0.5合) ~ 1.0L (5.5合)	0.18L(1合)~1.8L(1升)
電		源	交流	100V
定札	周 波	数	50/60	Hz共用
消費	炊 飯	時	1260W :	1370W
電力	保温時(平	(均)	35W (おさえめ保温の場合27W)	45W (おさえめ保温の場合35W)
_	ドの長	さ	1.0) m
大	幅		25.4cm	28.9cm
₹	奥	行	35.2cm	39.3cm
さ	高	Ž.	18.7cm	21.0cm
質.	量(重	ct)	約3.8kg	約4.6kg

[※]保温時(平均)の電力は、安定時1時間あたりの保温消費電力です。(室温20°Cの場合)

■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記 入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただ き内容をよくお読みのあと大切に保管してください。

● 保証期間はお買い上げの日から1年です。

■補修用性能部品の保有期間

[IH]ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製 造打切り後6年です。

- ■補修用性能部品とは、その商品の機能を維持する ために必要な部品です。
- ■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上 げの販売店または最寄りの「ご相談窓口」(23ペー ジ)にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサー ビスを受けられなくなる場合は、前もって販売店に ご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店 を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは「持込修理

III Alla Alla Carrata de la Compa

【こんなときは】(16ページ)を調べていただき、な お異常のあるときは、スイッチを切りコンセントか らプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依 頼ください。

● 保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。 保証書の規定に従って販売店が修理させていただき ます。

● 保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理 させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代

故障した製品を正常に修復するための料金 です。技術者の人件費、技術教育費、測定 技術料 機器等設備費、一般管理費等が含まれてい

修理に使用した部品代金です。その他修理に 部品代 付帯する部材等を含む場合もあります。

● []円 ジャー炊飯塾の補修用性能等品の

保有明暦は、製造打切り後6年です。

長年ご使用の[IH]ジャー炊飯器の点検を! こんな症状はありませんか きょう

●プラグやコードが異常に続くなる。 ●コードに傷がついていたり、ふれると通常した

- りしなかったりする。 ●ごげくさいにおいがする。
- ●炊飯中底部のファンか回っていない。 ●その他の異常・故障がある。

故障や事故防止のため、スイッチを 切りコンセントからプラグを抜き販 売店にご連絡ください。点検・修理 についての費用など詳しいことは販 売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック

株式会社 日立製作所

^{※[}切]の状態での1時間あたりの消費電力は約3Wです。

吹き込みのポイント

- ●調味料を入れたら、よくかき混ぜてぐ ださい。沈澱するとうまく炊けないご とがあります。
- ●具は米と混ぜず、米の上にのせて炊飯 してください。
- ●予約炊飯・保温はしないでください。 においや変質の原因になります。
- ●具の量はお米の重量の30~50%が適当 です。

(お米1カップ分につき具の置は45~75g)

●だし汁(スープ)を入れたら、よく ●保温はせずに、お早めにお召し上がり ごはんをほぐしてください。 ください。 ●具はごはんと混ぜずに、ごはんの上に 時間がたつとノリ状になります。

のせてください。 ●保温はせずに、お早めにお召し上がり ください。 時間がたつとノリ状になります。

雑炊のポイント

- ●この料理集で使用しているカップは
- お米……1カップ 0.18L(約1合) その他の材料……1カップ 0.2L
- ●この料理集で使用している単位は 1kcal (キロカロリー) = 4.2kJ (キロジュール)

1ml (ミリリットル) = 1cc (シーシー)

●この料理集に使用しているスプーンの質量(重量)は

	大さじ(15ml)
5g	15g
6g	18g
5g	15g
3g	9g
	6g 5g















おかゆのポイン





でき上がり目安:約6分 ●1人分 約130 kcal



材料(4人分) 保温中のごはんまたは冷やごはん…… 300g だし汁 (水+粉末だし1袋) ……… 400~ 450 ml とき卵・

①保温中の場合「切」キーを押して保温を切り、残り こはんがひたひたになるよりも少し多めになる程度 のだし汁を入れ、ごはんをほぐしておきます。 ②健康メニューの軽炊 を選び 炊飯キー を押しま す。

③できあがったら、とき卵をまんべんなくかけ、軽 くかき混ぜ、器に盛ります。

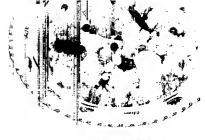


ワンポイント だけは【消販の雑炊のもと+水】でもお だし汁の量はこはんの量にあわせて調節は J. すでに火の通った具(おかずの残り物など) にらなどの火の通りやすい野菜を入れても くできます。

でき上がり目安:約4 ● 1 人分 約 370 kcal

15分	健康メニュー				
	ן אפעט				

材	臂 (4人分)
ж	(うるち米)カップ1
	かぶ (7mm角切り)2個
	かぶの葉(小口切り)1個分
	にんじん (7mm角切り)
A	しめじ (小房に分ける) どっパック
	えのきたけ (半分に切る) どっ袋
	「ちりめんじゃこ・・・・・・・・・ 30 g
	「だし汁・・・・・・・・・・・・・・・・・400 ml
_	潤大さじ1
В.	しょうゆ小さじ1
	塩小さじ
5 7	沢菜づけ (小口切り) ······ 50 g
t:	くあん (せん切り)30g



でき上がり目安:約52分 ●1人分 約460 kcal



材料	耳 (4人分)
米	(うるち米)カップ2
	小玉ねぎ (半分に切る)4個
	じゃがいも (1cm角切り)中1個
	にんじん (7mm角切り) 中ゾ2本
	グリーンアスパラガス(1 cmの長さに切る) 3本
Α.	3本
	カリフラワー (小房に分ける) ······· 100 g
	ホールコーン(缶貼・水気をきる) … カップショ
	ホールコーン(缶貼・水気をきる)…カップ 1/2 グリンビース缶(缶貼・水気をきる)…カップ 2/3
サラ	ラダ油大さじ2
チ=	キンスープ200 ml
塩	・こしょう 少々

作りかた ①米は研いでから、ざるにあげて水気をきっておきます。 ②フライバンにサラダ油大さじ1を熱し、Aをさっと炒め、軽く塩、 こしょうをし、器にあけておきます。 ③フライバンにサラダ油大さじ1を熱し、米がすき通るまで炒めま

①炒めた米にチキンスープを加え「白米」 の水位目盛2よりやや多めに水加減し、塩、 こしょうをしてからよく混ぜます。 ⑤2を上にのせ、健康メニューの「炊き込み を選び、炊飯キーを押します。 ⑥炊きあがったら、ほぐして器に盛ります。



作りかた

す。

①ちりめんじゃこはさっと漂通しして水気をきっておきます。 ②米は研いでから、Bを加え、「リゾット」の水位目盛1に水加減し、 軽くかき混ぜて、合わせたAをのせます。

③健康メニューの リソット を選び、 炊飯キーを押します。 ④炊きあがったら、器に盛り、つけものを

のせます。



0.5 0.5



·····カップ3

油揚げ------2枚

【にんじん (せん切り) ·············60g

酒………大さじ2

の玄米を選び、炊飯 キー を押します。 ④炊きあがったら、ほぐし て器に盛り、白いりごまを

振ります。

でき上がり目安:約90分 ●1人分 約800 kcal 材料(4人分) A もどしたひじき BOg B しょうゆ 大さじ1 25 ①油揚げは熱潮で油抜きしてから、たんざくに切り ②玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから「玄 米」の水位目盛3よりやや 少なめに水加減して、Bを 入れて軽くかき混ぜます。 ③Aをのせ、健康メニュー

青菜

でき上がり目安:約70分

● 1 人分 約 130 kcal

材料 (4人分)
米 (うるち米)カップ1
大根の葉またはお好みの青菜 20g
塩少々

①大根の葉はみじん切りにします。 ②米は研いでから、「お

かゆ」の水位目盛1に水 加減し、1を入れます。



③健康メニューのおかゆ を選び、炊飯 キーを押し

④炊きあがったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜま



玄米がゆ

でき上がり目安:約120分

●1人分 約130 kcaf

材料 (4人分)
玄米カップ!
あずき 30 g

①あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、 あずきとゆで汁とに分けて冷まします。 ②玄米は軽く洗い、①のゆで汁と水を加え「玄米が

ゆ」の水位目盛1に水加減します。 ③ゆであずきをのせ健康メニューの 玄米がゆ を選

び、炊飯キーを押します。 ④炊き上がったら、お好み で塩を加えて軽く混ぜま



でき上がり目安:約50分 ●1人分 約440 kcal

材料(4人分)	
	····・カッフ √2
もち米	カッフ2 ½
	50 g
/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	小さじりっ

作りかた

①米ともち米は合わせて研ぎ、ざるにあげて水気を きります。

②ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、 ささげとゆで汁を分けて冷まします。

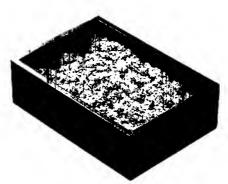
③1に、ゆで汁と水を加え、 「おこわ」の水位目盛3に水 加減し、塩を入れてかき混 ぜます。



④2をのせ、健康メニュー の 炊き込み を選び、炊飯 キーを押します。

⑤炊き上がったら、ほぐし て器に盛ります。







麦ごはん

でき上がり目安:約55分 ●1人分 約440 kcal

材料	科 (4人分)	
	(うるち米)	
	史	
山寺	‡	······ 250 g
	だし汁	····・カッフ ½
A	だし汁····································	大さじ1
	[小さじ1
着の	のり粉	少々

作りかた

①米と押麦を混ぜて軽く研ぎます。

②「麦ごはん」の水位目盛3に水加減し、約1時間 浸します。

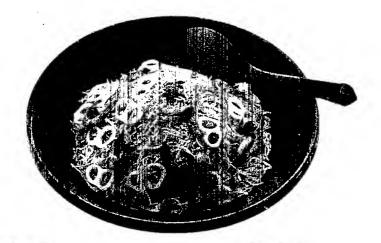
③健康メニューの 麦こはん を選び 炊飯 キーを押しま Aを合わせます。 ⑤山芋は酢水につけながら 皮をむき、おろしがねでお ろし、すり鉢でよくすり、

Aを少しづつ加えてのばします。(Aの豊は好みで 加減してください。)

⑥器に変ごはんを盛り、5のとろろ汁をかけ、膏の り粉を散らします。

*麦の量は、お好みに応じてカップ V_2 ~1の 間で調整してください。





でき上がり目安:約45分

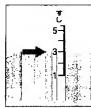
● 1人分 約420 kcal

材料(4人分) 米 (うるち米) …カップ3

①下ごしらえ 昆布は、ふきんで拭いて汚 れを取り、切り込みを4~ 5か所入れておきます。 ②水加減

米を研いでから、「すし」 炊きあがったら、昆布を取 の水位目盛3に水加減し、 昆布をのせます。

●無洗米ですしめしを炊く て切るように混ぜます。 場合は、「白米」の水位 目盛で水加減してくだ さい。



(合わせ酢A)

	酢	
1	砂糖	大さじ1
	塩	大さじ1
a	わせ酢B)	

砂糖……大さじ2 塩………大さじ1

③炊き分けを すし にして 炊き分けのすしを選び、 炊飯キーを押します。

④酢をかける り出し、飯台にごはんを移 し、合わせ酢を全体にかけ

⑤冷ます 混ぜて1分ほどしたら、う ちわであおぎ、人肌程度に 冷まし、ぬれぶきんをかけ ておきます。

た(合わせ酢A)を、ちらしずしいか。 ずしは甘めの (合わせ酢B) をおす

でき上がり目安:約45分

●1人分 約610kcal

材料(4人分))	
干ししいたは	ナ8枚	えび 10尾
にんじん …	30 g	きんし卵 1個分
干びょう…	30 g	木の芽 10枚
「だし汁・	···・カップ2	ごま大さじ2
砂糖…	大さじ6	桜でんぶ少々
A しょう!	ゆ…大さじ4 大さじ3 少々	紅しょうが少々
みりん・	大さじ3	
塩	少々	
れんこん・・・・	80 g	※他に「すしめし」の
だし汁・	大さじ2	材料が必要です。
	大さじ2 大さじ1	
□ 砂糖	大さじ1	

作りかた **①すしごはんは「すしめし」で作ります。** 酢は〔合わせ酢B〕にします。 ②水でもどして石づきを取った干ししいたけ、にん じんはせん切りにします。干ぴょうは塩もみして洗 い、やわらかくゆでてからlamの長さに切ります。 ②2をAで汁がなくなるまで煮つめます。 ④れんこんは薄切りにして酢水につけてアクを抜き。 軽く熱湯に通してBにつけておきます。 **⑤えびは背わたを取り、殻をむいてゆでます。 ⑥1に2とごまを混ぜ合わせ、器に盛って4、5、** 桜でんぶ、きんし卵、紅しょうが、木の芽を散らし ます。

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに 関するご相談は

TEL 000120-3121-68 FAX 000120-3121-87 商品情報やお取り扱いに ついてのご相談は

TEL 000120-3121-11 FAX 000120-3121-34

*フリーダイヤルされますと、お客様の地域を担当する センターへおつなぎします。

-般ご相談窓口 家電品についてのご意見やご要望は各地区のお客様相談センターへ

担当地域	電話番号	所 在 地
北海道地区	011-833-5088	札幌市白石区東札幌2条4-1-10
東北地区	022-232-5088	仙台市宮城野区扇町 1 1 4 5
関東·甲信越地区	03-3834-8588	台東区東上野2-7-5(日立家電上野ビル)
中部地区	052-795-5088	名古屋市守山区川宮町55 (日立家電守山ビル)
関西地区	078-431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8
中国地区	082-231-5088	広島市西区観音新町1-7-17
四国地区	0877-47-1088	坂出市林田町4285-143
九州・沖縄地区	092-281-5088	福岡市博多区店屋町7-18 (博多渡辺ビル)

●ご相談窓口の名称、所在地等は変更になることがありますのでご了承ください。

-01C-